

Antipasti

Bavarese agli spinaci, crema di pomodoro e verdure
€ 20.00

Veg+

Calamari spadellati, panzanella al nero di seppia e spugna al prezzemolo
€ 26.00

Tartare di tonno e mango con sesamo nero
€ 28.00

Margottino dal cuore morbido di Strachitunt Dop
e tartufo nero bergamasco
€ 22.00



Petto d'anatra confit, lattughino, perle di melone e aceto balsamico
€ 24.00

Patanegra "Jamon Iberico de Bellota",
Pan y Tomate e burrata pugliese
€ 26.00

Primi piatti

"Tagliatelle Vegane"

Veg+

tagliatelle al tea verde Matcha, peperoni, basilico e scaglie di mandorle
€ 20.00

"SpaghettoDro"

Spaghetti Verrigni trafiletti all'oro
con ricci di mare, pepe nero e pecorino romano
€ 26.00

Risotto Carnaroli "Riserva San Massimo" aromatizzato al lime e menta
con tartare di pagro
€ 26.00

Gnocchetti rossi di patate,
gamberi di Sicilia, crema e brunoise di zucchine con i fiori
€ 28.00

Casoncelli alla bergamasca fatti in casa
con burro, pancetta, salvia e Parmigiano
€ 22.00

Ravioli verdi ripieni di Salva Cremasco Dop e pere,
con salsa alle noci e miele
€ 24.00

Secondo piatto vegano

Veg+

Tortillas allo zafferano, caponata di melanzane e crema all'erba cipollina
€ 20.00

Secondi piatti di pesce

Scaloppa di Branzino spadellato,
lattughino, peperoni in crema e disidratati
€ 30.00

Ricciola cotta a bassa temperatura, gazpacho e zenzero candito
€ 32.00

Astice con scaloppa di Foie Gras scottato
aromatizzati al frutto della passione
€ 42.00

Secondi piatti di carne

Coscia disossata di Coniglio alla Bergamasca,
crema di mais al latte e polenta fritta
€ 26.00

Filetto di Manzo ai funghi porcini e purea di patate
€ 34.00



Controfiletto di Vitello, spinaci scottati, pomodorini,
Burrata pugliese e polvere di San Daniele
€ 34.00

Insalate

CAPRESE CLASSICA

Mozzarella di Bufala, pomodoro Cuore di Bue, basilico e olio extravergine di oliva
€ 20,00

SFIZIOSA

Insalata verde, verdure all'agro, home-made bresaola, Branzi Dop e noci
€ 20,00

Il Menù Vegano



"Il logo Veg+ indica che la pietanza è realizzata con ingredienti esclusivamente vegetali, secondo i criteri del progetto Veg+ di LAV e Ascom e con l'approvazione del Joia Academy di Milano"

Bavarese agli spinaci, crema di pomodoro e verdure

Tagliatelle al tea verde Matcha, peperoni, basilico e scaglie di mandorle

Tortillas allo zafferano, caponata di melanzane e crema all'erba cipollina

"Pesca Melba Veg"

pesche sciroppate, lamponi, sorbetto alla pesca al pepe di Sichuan

€ 60.00 per persona
Acqua minerale inclusa



VINI VEGANI da agricoltura biologica

Gli ingredienti, coadiuvanti, ausiliari di fabbricazione utilizzati, non possono essere di derivazione animale. solo solfiti naturali e non animali.

Viene imbottigliato senza chiarificare con l'uovo.

VINO BIANCO Trebbiano d'Abruzzo DOP "Heliko" – Cantina Tollo 2016 € 30,00

VINO ROSSO Montepulciano d'Abruzzo DOP "Heliko" – Cantina Tollo 2016 € 30,00

Il menu tipico Bergamasco

Piccolo stuzzicappetito dello Chef

Margottino dal cuore morbido di Strachitunt Dop
e tartufo nero bergamasco

Casoncelli alla bergamasca fatti in casa con burro, pancetta, salvia e Parmigiano

Coscia disossata di Coniglio alla Bergamasca,
crema di mais al latte e polenta fritta

Cheese Cake di Mascherpa e Agrì di Valtorta,
biscotto al mais con sottobosco ghiacciato, in salsa e in polvere

Caffè espresso con dolcezze

€ 70,00 per persona
Acqua minerale inclusa

Il menu EAST LOMBARDY



Piccolo stuzzicappetito dello Chef con flute di Franciacorta Brut Agr. Ronco Calino

BERGAMO

Margottino dal cuore morbido di Strachitunt Dop
e tartufo nero bergamasco

CREMONA

Ravioli verdi ripieni di Salva Cremasco Dop e pere, con salsa alle noci e miele

BRESCIA

Filetto di Manzo ai funghi porcini e purea di patate

MANTOVA

Crumble di Sbrisolona,
melone Mantovano marinato alla menta con sorbetto e salsa di melone

Caffè espresso con piccole dolcezze

€ 75.00 per persona

Acqua minerale inclusa

ERG- European Region of Gastronomy, è un progetto internazionale per la valorizzazione dei migliori territori della gastronomia nel continente, grazie all'azione di un istituto di coordinamento indipendente (IGCAT, International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism)

Ne è nata una piattaforma internazionale in costante espansione, con l'intento di favorire l'integrazione tra cultura, turismo e gastronomia, per valorizzare le culture alimentari locali che rappresentano una ricca fonte di diversità culturale, economica e sociale, e per incentivare l'uso di metodi di produzione e di consumo sostenibili, parallelamente alla diffusione di una sempre maggiore educazione alimentare.

La Lombardia Orientale con le provincie di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova è membro fondatore della piattaforma internazionale; Ha ottenuto il riconoscimento per l'anno 2017, percorrendo l'iter di candidatura già dal 2014, e presentano il proprio progetto a luglio 2015 a Barcellona, di fronte a una giuria internazionale, che ha valutato positivamente gli obiettivi individuati e le strategie condivise al fine di valorizzarne la cultura alimentare.

La piccola degustazione di Terra

(consigliata per minimo 2 persone)

Piccolo stuzzicappetito dello Chef

Petto d'anatra confit, lattughino, perle di melone e aceto balsamico

Ravioli verdi ripieni di Salva Cremasco Dop e pere,
con salsa alle noci e miele

Controfiletto di Vitello, spinaci scottati, pomodorini,
Burrata pugliese e polvere di San Daniele

Trilogia di piccoli dessert dello Chef

Caffè espresso con dolcezze

€ 75.00 per persona
Acqua minerale inclusa

La piccola degustazione del Mare

(consigliata per minimo 2 persone)

Piccolo stuzzicappetito dello Chef

Calamari spadellati, panzanella al nero di seppia e spugna al prezzemolo

Gnocchetti rossi di patate,
gamberi di Sicilia, crema e brunoise di zucchine con i fiori

Ricciola cotta a bassa temperatura,
gazpacho e zenzero candito

Trilogia di piccoli dessert dello Chef

Caffè espresso con dolcezze

€ 75.00 per persona
Acqua minerale inclusa

La degustazione Gourmet

(per tutti gli ospiti del tavolo – minimo 2 persone)

(Tempo di servizio approssimativo di 1,40 - 2.00 ore – possibilità di ordinazione entro le ore 21.30)

Piccolo stuzzicappetito dello Chef

Bavarese Vegana agli spinaci, crema di pomodoro e verdure

Calamari spadellati, panzanella al nero di seppia e spugna al prezzemolo

Gnocchetti rossi di patate,
gamberi di Sicilia, crema e brunoise di zucchine con i fiori

Risotto Carnaroli "Riserva San Massimo" aromatizzato al lime e menta
con tartare di pagro

Astice con scaloppa di Foie Gras scottato
aromatizzati al frutto della passione

Filetto di Manzo ai funghi porcini e purea di patate

Trilogia di piccoli dessert dello Chef

Caffè espresso con dolcezze

€ 120.00 per persona

Acqua minerale inclusa

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni, è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

I nostri prodotti freschi possono essere sottoposti alla catena del freddo.

Le materie prime di pesce utilizzate potrebbero derivare da prodotti decongelati.

I prodotti per crudité di pesce presenti nel menù, sono ottenuti da materia prima conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/04 e 1276/11.



Executive Chef Gianpietro Semperboni – Responsabile Ristorante Mirko Magoni
Comunicazione Luciana Radici - Direzione Beniamino Tomasoni

I nostri dolci

Veg+
"Pesca Melba Veg"

pesche sciroppate, lamponi, sorbetto alla pesca al pepe di Sichuan
€ 10,00

Trilogia di piccoli dessert dello Chef
€ 10,00

Semifreddo al cioccolato bianco Ivoire,
anguria scottata e basilico
€ 12,00

"Lamponi e Cioccolato"
Tortino morbido al cioccolato e lamponi, ganache al fondente e sorbetto ai lamponi
€ 12,00

Cheese Cake di Mascherpa e Agrì di Valtorta,
biscotto al mais con sottobosco ghiacciato, in salsa e in polvere
€ 12,00

Crumble di Sbrisolona,
melone Mantovano marinato alla menta con sorbetto e salsa di melone
€ 12,00